# VILLA BLANCHE

## Syrah

Couleur rouge pourpre dense et brillante. Ce millésime nous apporte plus de maturité que le 2012 avec des arômes de fruits noirs et rouges: fraises, cassis, mûres. La bouche est ronde, fruitées et possède un bel équilibre entre puissance et élégance. Sans opulence les tanins sont soyeux avec une finale plaisante et gourmande sur des notes réglisses, épices et garrigue. 2013 gagne en complexité et matière.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**
IGP Pays d'Oc

**Millésime**
2013

**Cépages**
100% Syrah

**Degré**
13,5% alc./vol

**Terroir**
Volcanique, argilo calcaire
Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

**Vinification**
Raisin foulé à 30 %, éraflé en totalité. Vinification traditionnelle à 28°C. Cuvaison totale de 3 semaines. Assemblage de deux profils de Syrah. L'une sur la fraîcheur ( 20 % ), l'autre plus mûre ( 80 %)

**Élevage**
10 % du vin est élevé 3 mois en fûts de 2 ans.
Les 90 % restant sont élevés en cuves sur lies fines.

### RÉCOMPENSES

**TOP 100 - Sud de France**
TOP 100 - TROPHY

**Syrah du Monde 2015**
Médaille d'Argent - 15ème place des Syrah française

**Guide Gilbert & Gaillard 2015**
Médaille d'Or

**Jancis Robinson**



www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419

15.5 / 20



www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419